DÖRR max

MAXIMUM + VALUE

Dörrgerät
Déshydrateur
Essiccatore
Dehydrator

Bedienungsanleitung mit Dörrtipps Seite 2

Mode d'emploi et conseils page 14

Istruzioni per l'uso e suggerimenti pagina 26

User Guide with Drying Hints page 38

SWISS MADE

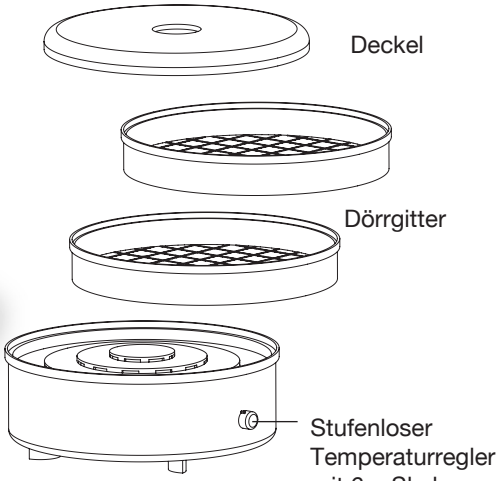
Inhalt

	Seite
Einleitung	3
Technische Daten	3
Sicherheit geht vor	4
Zubehör	6
Bitte beachten Sie folgendes	7
Vor der Inbetriebnahme	7
Inbetriebnahme	7
Brandgefahr	7
Reinigung	8
Störungen/Reparaturen	8
Aufbewahrung des Gerätes	8
Gesundes Dörren ist immer «in»	9
Handhabung	10
Dörrtipps	12
Garantie	51

Einleitung

Mit DÖRRmax haben Sie ein Produkt gewählt, das Nahrungsmittel auf eine natürliche, energiesparende Methode konserviert.

Dörrgerät

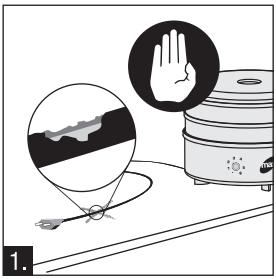


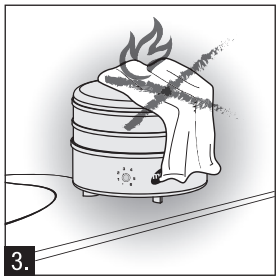
Technische Daten

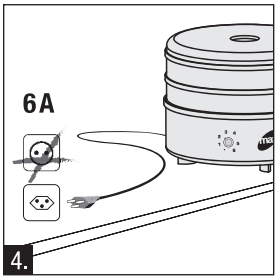
Nennspannung:	230 V / 50 Hz (Export 120 V)
Nennleistung:	600 W
Sicherung:	100°C mit Selbsthaltung
Abmessungen:	ø 34 cm x 23 cm (B x H)
Gewicht:	2.3 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Kunststoff PP und SAN
Zulassungen:	CE
Produkte-Garantie:	2 Jahre
Temperatur:	Stufenlos regulierbar mit 6er-Skala bis 70°

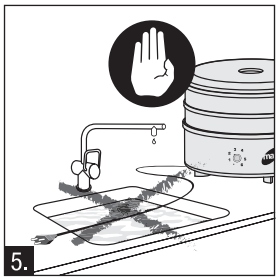
Sicherheit geht vor

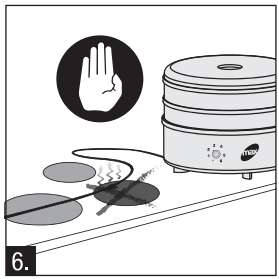
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres «DÖRRmax» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

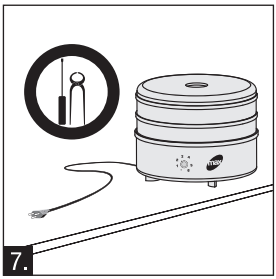












Vorsicht! Das Gerät wird heiss – **es besteht Verbrennungsgefahr!**

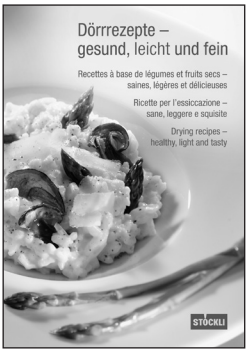
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen. Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.
- Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss. Berühren Sie daher nur die Drehschalter.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern nur die Drehschalter (3.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden (4.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 6 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil und das Netzkabel zur Reinigung nie ins Wasser (5.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 8 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (6.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (7.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Zubehör

Zusatzgitter erhöhen die Dörrkapazität bis auf 5 kg

Kunststoff-Dörrgitter (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.1301

Silikoneinlage zu Dörrgitter.
Mit dieser Silikoneinlage können auch nässende Dörrfrüchte/Gemüse problemlos gedörrt werden, Packung à 2 Stück.
Art. Nr. 0070.02



Rezeptbuch
Art. Nr. 1643

Apfelentkerner
Art. Nr. 0070.10

Bitte beachten Sie folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme
Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.

Inbetriebnahme
- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss trocken, rutschfest und eben sein.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel!
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 10 Minuten auf Stufe 6 leer (ohne Dörrgut) laufen. Danach spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel (niemals den unteren Teil des Gerätes) mit warmem Wasser ab und trocknen dieses mit einem Tuch. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit!
- Dörrgut in die Gitter schichten. Gitter auf das Gerät stellen. Es können bis maximal 10 Gitter auf das Gerät geschichtet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen. Das Gebläse schaltet ein. Die geeignete Dörrtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 12 und 13. Stellen Sie den Temperaturregler auf die richtige Position.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben.
- Das Gerät wird in Betrieb heiss.
- Gerät nicht im heissen Zustand tragen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehörteile.

Brandgefahr
Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen (Brandgefahr!). Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken.

Reinigung

- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie dem Gerät genügend Zeit (ca. 30 Min.) zur Abkühlung.
- Gitter mit üblichem Spülmittel reinigen. Die Gitter sind spülmaschinenfest.
- Den unteren Teil des Gerätes nie in Wasser oder Flüssigkeit tauchen (Kurzschlussgefahr!). Reinigen Sie die Abdeckung und den unteren Teil des Gerätes nur mit einem feuchten Lappen.
- Das Eindringen in den unteren Teil des Gerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen ist strengstens verboten.

Störungen/Reparaturen

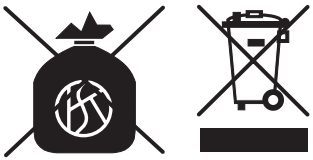
Das Gerät schaltet automatisch ab. Das Gerät ist gestört oder beschädigt, Sofort Netzstecker ziehen.

Fehlerquellen: Das Gerät ist durch einen Wärmestau im unteren Teil gestört. Die Sicherung hat den Stromkreis unterbrochen; Mögliche Ursachen: Überfüllte Gitter oder defekter Lüftungsmotor, Behebung: Gerät abkühlen lassen. Entnahme von zu viel Dörrgut. Das Gerät wieder an die Steckdose anschliessen. Erneuter Dörrversuch. Schaltet das Gerät nach einiger Zeit wieder ab, ist das Gerät defekt. Gerät von der Herstellerfirma reparieren lassen. Bei selbstständigen Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt.

Aufbewahrung des Gerätes

- Für die Aufbewahrung kann das Kabel in die Kabelgarage im Unterteil des Gerätes geschoben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Entsorgung

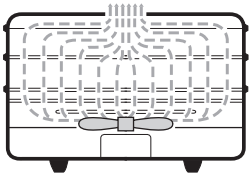


- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

Gesundes Dörren ist immer «in»

Gesund, günstig und gut.
Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren.
Gedörrtes behält seinen hohen Nährwert und ist daher nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Gedörrte Vorräte sind ausserdem eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwendigem Tiefkühlen.
Denn dank dem Dörrgerät können frische Lebensmittel in der jeweiligen Saison verarbeitet werden.

Schonendes und gleichmässiges Dörren – mit dem Dörrgerät.
Während die Temperatur-Regulierung des Dörrgeräts das Dörrgut schont, erlaubt die aktive Warmluft-Zirkulation ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten. Gedörrtes aus dem Dörrgerät ist deshalb nicht nur gut und günstig, sondern auch gesund!



Aktive Warmluftzirkulation
Das Geheimnis
für perfektes Dörren

Handhabung

Vorbereitung des Dörrgutes:
Verdorbene Teile herausschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenkrepp gut trocknen. Bitte nasses oder stark saftendes Dörrgut nur mit der Silikoneinlage (Zubehör Seite 6) verwenden. Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden.
Jedes Gitter gleichmässig mit Dörrgut belegen. Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammen legen. Es können bis zu 10 Siebe verwendet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen und die gewünschte Temperaturstufe mit dem Drehschalter einstellen.
Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten Sieb eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Öffnung im Deckel ausgeblasen. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrguts erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert. Trotzdem wird ab 5 Dörrgittern ein Umschichten der Siebe empfohlen.

Aufbewahrung:
Voraussetzung für die einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut. Damit das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann, verwendet man luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel oder das Dörrgut wird eingeschweisst (Vacuum). Vor Licht schützen. Bei Lagerung Datum vermerken.

Tipps:
- Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen sie diese vorher mit etwas Zitronensaft.
- Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertröpfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt.
- Gedörrte Bohnen und Kefen sollten vor der Verwendung über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden.
- Dörrgemüse und zum Kochen bestimmte Dörrfrüchte vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen.

Tipp für Pilzesammler:
Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten.

Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden. Aber Achtung: Eierschwämme (in gewissen Regionen auch Pfifferlinge genannt), eignen sich weder zum Dörren noch Tiefgefrieren, da sie dadurch sehr zäh werden.

Früchte dörren mit Position 4 oder 6

* Temperaturregler:	
Position	Temperatur
3	40°
4	50°
5	60°
6	70°

Was, wie, wieviel: Alle Früchte mit Position 6 dörren, Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen). Um das Braunwerden der Früchte zu verhindern, vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen.

Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Regler-Position*
Äpfel	Schnitze ca. 15 mm dick Scheiben ca. 8 mm dick	6-10	gut biegsam	600 g	10-15%	6
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-18	biegsam	500 g	20%	6
Ananas	Schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	10-12	gut biegsam	500 g	25-30%	6
Bananen	Schälen, längs halbieren, vierteln	8-12	biegsam	600 g	20-25%	6
Birnen	halbieren, Schnittfläche nach oben Scheiben ca. 8 mm dick	15-30 6-10	biegsam biegsam	600 g 500 g	20-25%	6
Erdbeeren	halbieren oder ganz	9-15	biegsam	250 g 500 g	20%	6
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-12	trocken	600 g	20%	4
Kirschen	ganz oder entsteint	10-18	lederartig	500 g	25-30%	6
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12-15	gut biegsam	500 g	20%	6
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10-18	biegsam	500 g	20%	6

Kräuter dörren mit Position 3

Sämtliche Kräuter werden mit Position 3 gedörrt.

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Art der Kräuter kann sich diese Zeit verändern. Kräuter erst kurz vor der Verwendung zerreiben.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Regler-Position*
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden, Waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	2-6	zerbrechlich	4

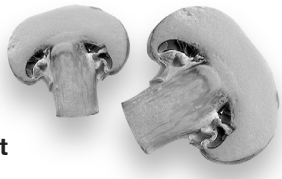
Gemüse dörren mit Position 5 oder 6

Was, wie, wieviel: Alle Gemüse mit Position 6 dörren, ausgenommen Suppengemüse mit Position 5.

Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Regler-Position*
Bohnen	ganze Bohnen blanchieren	6-10	zerbrechlich	400 g	15%	6
Erbsen	abhülsen, kurz blanchieren	8-10	hart	400 g	25%	6
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick	6-8	hart	400 g	15%	6
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	6-8	hart	400 g	15%	6
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden, blanchieren	6-10	zerbrechlich	500 g	20%	6
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden ca. 8 mm dick	8-10	biegsam	400 g	20%	6
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick, blanchieren	6-10	hart	400 g	15%	6
Suppen-gemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden, blanchieren	6-8	zäh	300 g	10-15%	5
Tomaten	schälen, halbieren, Schnittfläche nach oben,	10-14	biegsam	400 g	15%	6
	Scheiben ca. 6 mm dick	7-10	hart	300 g	10%	6
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick	7-8	biegsam	400 g	15%	6

Pilze dörren mit Position 4



Sämtliche Pilze werden mit Position 4 gedörrt.

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Pilzart und Grösse der Stücke kann sich diese Zeit verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Regler-Position*
Alle Sorten	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, grosse der Länge nach in Scheiben schneiden	2-6	zäh	4

Sommaire

	Page
Introduction	15
Caractéristiques techniques	15
Sécurité d'abord	16
Accessoires	18
Attention à ce qui suit	19
Avant la mise en route	19
Mise en service	19
Risque d'incendie	19
Nettoyage	20
Pannes/Réparations	20
Rangement de l'appareil	20
La désydratation saine est toujours «in»	21
Utilisation du séchoir	22
Tableau des temps de séchage	24
Garantie	51

Introduction

Avec DÖRRmax, vous avez choisi un produit qui conserve les aliments selon une méthode naturelle et ménageant l'énergie.

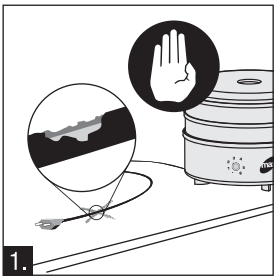
Déshydrateur

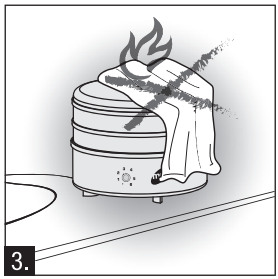
Caractéristiques techniques

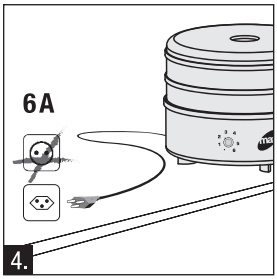
Tension nominale:	230 V / 50 Hz (Export 120 V)
Puissance nominale:	600 W
Sécurité:	à 100°C avec maintien automatique
Dimensions:	ø 34 cm x 23 cm (L x H)
Poids:	2.3 kg
Longueur de câble:	1.5 m
Matériaux:	Plastique PP et SAN
Homologations:	CE
Garantie du produit:	2 ans
Température:	réglable en 6 paliers jusqu'à 70°

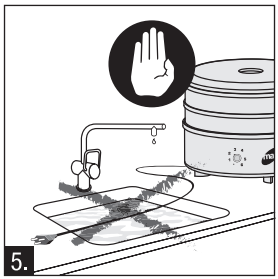
Sécurité d’abord

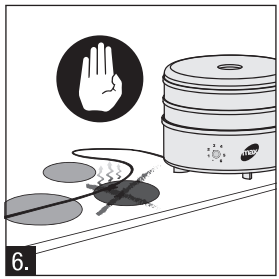
Lisez très attentivement les conseils de sécurité avant la première mise en service de votre «DÖRRmax». Conservez soigneusement les instructions concernant son emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d’utilisation incorrecte de cet appareil.

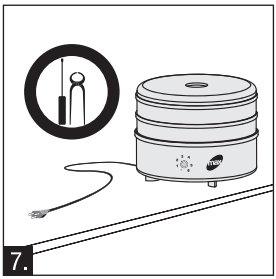












Attention! L'appareil devient très chaud – **il y a donc danger de brûlures!**

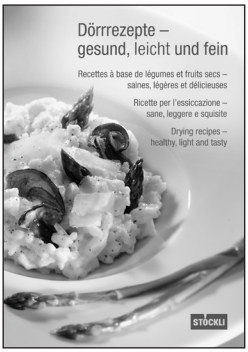
- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur.
- Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif.
- Ne posez jamais de serviette ou d'objet semblable sur l'appareil (danger d'incendie!). Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (3.). Utilisez seulement les pièces originales de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant (230 V / 50 Hz) et fusible de 6 A (4.)
- Seul un cordon supportant au minimum 6 A doit être utilisé.
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais sur la fiche.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil et le cordon dans l'eau pour les nettoyer (5.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 20.
- Veillez à ce que la tension réseau locale corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- Installez le cordon et la rallonge de manière à ce que personne ne trébuche.
- Eloignez le cordon et l'appareil de supports ou objets chauds ainsi que des flammes (6.).
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, débrancher immédiatement l'appareil et le faire contrôler et réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (7.)!
  En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire, ou uniquement sous surveillancen.

Accessoires

Des grilles supplémentaires augmentent la capacité de déshydratation jusqu'à 5 kg

Grille en plastique (1 p.)
Art. n° 0077.1301

Insert silicone pour grille.
L'élément en silicone permet de déshydrater sans problème même les fruits très juteux, paquet de 2 pièces.
Art. n° 0070.02



Livre de recettes
Art. n° 1643

Vide-pommes
Art. n° 0070.10

Attention à ce qui suit

Lire attentivement la notice d'utilisation. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les instructions d'utilisation, comme les enfants par exemple, ne doivent pas se servir de l'appareil. N'employer cet appareil que pour les applications pour lesquelles il a été conçu. Toute utilisation non conforme est strictement interdite en raison des risques qu'elle fait encourir.

Avant la mise en route
La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil.
Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés.
Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, la rallonge) soit placé de sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne.
Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

Mise en service
- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- Poser de l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.
- Ne jamais utiliser un appareil ou un câble de raccordement endommagé!
- Lors de la première utilisation, laisser l'appareil fonctionner en position 6 pendant 10 minutes. Rincer ensuite la grille de séchage et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!
- Placer le produit à sécher en couches sur la grille. Poser la grille sur l'appareil. L'appareil peut contenir au maximum 10 grilles empilées. Placer le couvercle et brancher l'appareil. La soufflerie se met en marche. Régler la température de séchage à l'aide du bouton prévu à cet effet. Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les recettes aux pages 24 et 25.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud.
- Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine.

Risque d'incendie
Ne jamais poser un chiffon ou un autre tissu sur l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir (environ 30 minutes).
- Nettoyer les grilles avec votre produit à vaisselle habituel. Les grilles peuvent passer au lave-vaisselle.
- Ne jamais immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le revêtement et la base avec un chiffon humide.
- Il est strictement interdit de faire pénétrer un objet quelconque dans la base de l'appareil ou de tenter de l'ouvrir.

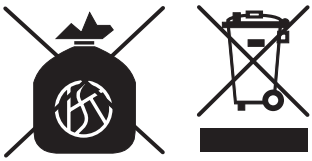
Pannes/Réparations

Si l'appareil se déconnecte automatiquement, il est en panne ou endommagé. Débranchez-le immédiatement. Sources de pannes: L'appareil est perturbé par une accumulation de chaleur dans sa partie basse. La sécurité a coupé le circuit. Causes possibles:
Les grilles sont trop remplies ou bien le moteur d'aération est défectueux.
Elimination de la panne: Laisser refroidir l'appareil. Retirer le surplus de produits à sécher, rebrancher l'appareil. Renouveler la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Faites-le réparer par le fournisseur. Toute responsabilité est déclinée en cas de réparation effectuée par le client.

Rangement de l'appareil

- Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.

Elimination

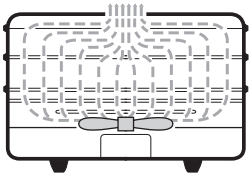


- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et vous devez vous assurer qu›ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l›environnement)!

La déshydratation saine est toujours «in»

Sain, avantageux et délicieux.
La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes.
La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au déshydrateur, les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

Déshydrater délicatement et régulièrement avec un déshydrateur.
Le réglage de la température permet de ménager les produits à sécher et la circulation active d'air chaud en assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées. Déshydrater avec un déshydrateur est non seulement bon et avantageux mais aussi sain!



La circulation active de l'air chaud
Le secret d'un séchage parfait

Utilisation du séchoir

Préparation des aliments à sécher:
Enlever les parties molles ou blettes. Nettoyer les produits et les sécher soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage. Pour les aliments particulièrement juteux, utiliser impérativement l'appareil avec la natte en silicone (page 18, accessoires). Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille.
Déposer les aliments à sécher sur les grilles, sans trop les serrer. Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches. On peut utiliser simultanément jusqu'à 10 grilles. Poser le couvercle et mettre l'appareil en service et régler la température au moyen du bouton de réglage.
Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, de la grille la plus basse à la plus haute et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle. Grâce à la circulation de l'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage. Malgré cela, il est recommandé de rempiler les grilles à partir de 5 grilles de déshydrateur.

Conservation:
Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, les enfermer dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide). Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

Suggestions:
- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, les asperger avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher.
- Contrôler après environ une semaine l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant.
- Avant l'utilisation de haricots et pois gourmands séchés, ceux-ci doivent tremper pendant toute une nuit.
- Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille dans l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procéder de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation de sauces ou de potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées sans les tremper.

Conseil pour récolteurs de champignons:
Nettoyer les bolets, etc. avec seulement un couteau et surtout ne pas les laver. Pour les champignons très mouillés, enlever le pied sous le chapeau. Après avoir couper en tranches, éventuellement badigeonner parcimonieusement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur.

Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés entiers. Mais attention: les chanterelles ne se prêtent pas au séchage ni à la congélation car elles deviennent très visqueuses.

Le séchage des fruits sur la position 4 ou 6

* Régulateur de température:	
Position	Temperature
3	40°
4	50°
5	60°
6	70°

Quoi, comment, combien: Sécher tous les fruits sur la position 6, ôter queue, cœur, pépins et noyaux (à l'exception des cerises). Ne pas peler les fruits. Pour les empêcher de brunir, les enduire de jus de citron avant de les sécher.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.

Fruits	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des fruits secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais	Position*
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500g	20%	6
Ananas	pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10-12	bien souples	500g	25-30%	6
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8-12	souples	600g	25-25%	6
Cerises	entières ou dénoyautées	10-18	comme du cuir	500g	25-30%	6
Figues	partagés en deux, face interne en haut	10-12	sèches	600g	20%	4
Fraises	partagées en deux ou entières	9-15	souples	250g/500g	20%	6
Poires	partagées en deux, face interne en haut, en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	15-30 6-10	souples souples	600g 500g	20-25%	6
Pommes	lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6-10 6-8	bien souples	600g	10-15%	6
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500g	20%	6
Raisin	grains partagés en deux,	12-15	bien souples	500g	20%	6

Le séchage des herbes aromatiques sur la position 3

Sécher toutes les herbes aromatiques sur la position 3.

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes. Réduire les herbes en poudre juste avant de les utiliser.

Herbes	Préparation	Temps de séchage en heures	Etat des herbes sèches	Position*
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	3-7	cassantes	3

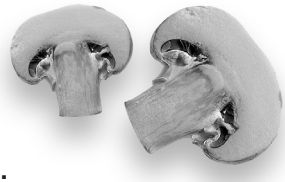
Le séchage des légumes sur la position 5 ou 6

Quoi, comment, combien: Sécher tous les légumes à la position 6 sauf le jus de légumes sur la position 5.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux.

Légumes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des légumes secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais	Position*
Carottes	pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur	6-8	dures	400g	15%	6
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur, blanchis	6-10	durs	400g	15%	6
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	6-8	durs	400g	15%	6
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	7-8	souples	400g	15%	6
Haricots verts	entiers, blanchis	6-10	cassants	400g	15%	6
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, choux-raves choux – coupés en filaments, blanchis	6-8	coriaces	300g	10-15%	5
Petits pois	entiers, cuits	8-10	durs	400g	25%	6
Poireaux	coupés en deux dans la longueur, puis en morceaux de 6 à 8 cm de long, blanchis	6-10	cassants	500g	20%	6
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	8-10	souples	400g	20%	6
Tomates	pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches d'env. 6 mm d'épaisseur	10-14 7-10	souples dures	400g 300g	15% 10%	6

Le séchage des champignons sur la position 4



Sécher tous les champignons sur la position 4.

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur des champignons.

Champignons	Préparation	Temps de séchage en heures	Etat des champignons secs	Position*
Toutes les sortes	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2-6	coriaces	4

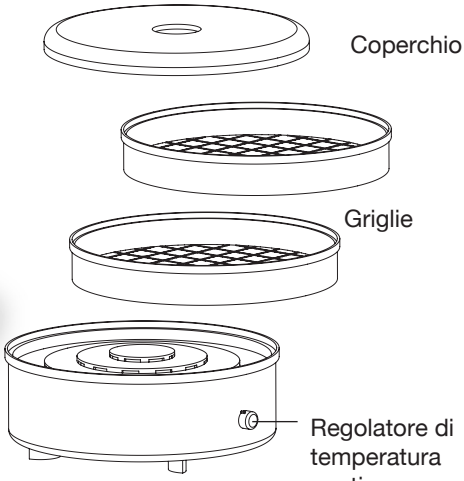
Indice

	Pagina
Introduzione	27
Dati tecnici	27
La sicurezza innanzitutto	28
Accessori	30
Vogliate osservare quanto segue	31
Prima della messa in funzione	31
Messa in funzione	31
Pericolo d’incendio	31
Pulizia	32
Disturbi/Riparazioni	32
Custodia dell’apparecchio	32
Essiccare: Sano e moderno	32
Come si usa	34
Tabella dei tempi di essiccazione	36
Garanzia	51

Introduzione

Con DÖRRmax avete scelto un prodotto che vi permette di conservare gli alimenti in modo naturale risparmiando energia.

Essiccatore

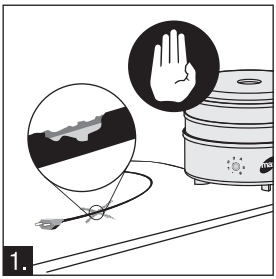


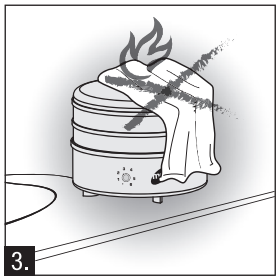
Dati tecnici

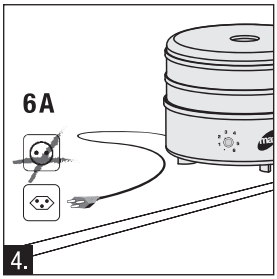
Tensione nominale:	230 V / 50 Hz (Export 120 V)
Potenza nominale:	600 W
Protezione:	100°C con arresto automatico
Dimensioni:	ø 34 cm x 23 cm (L x A)
Peso:	2.3 kg
Lunghezza del cavo:	1.5 m
Materiale:	Materie sintetiche PP e SAN
Omologazioni:	CE
Garanzia del prodotto:	2 anni
Temperatura:	a regolazione continua su 6 livelli fino a 70°

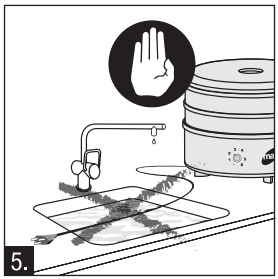
La sicurezza avanti tutto!

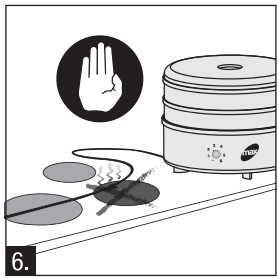
Leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza prima dell'uso iniziale del «DÖRRmax». Conservare con cura le istruzioni d'uso. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.

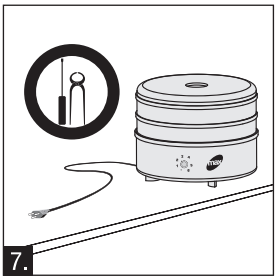










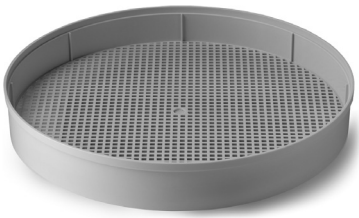


Attenzione! L'apparecchio scotta – **pericolo di ustioni!**

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione, né spostarlo quando scotta.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio sopra oggetti sensibili al calore, né nelle vicinanze di quest'ultimi.
- Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta. Toccare esclusivamente l'interruttore rotante.
- Non mettere mai panni o cose simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio!). Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (3.). Utilizzare soltanto accessori originali.
- È possibile utilizzare l'apparecchio soltanto con una presa di corrente (230 V / 50 Hz) con fusibile di protezione minimo 6 A (4.).
- È possibile utilizzare soltanto cavi di allacciamento con amperaggio minimo di 6 A.
- Non togliere l'allacciamento tirando il cavo, bensì estraendo la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia non immergere mai la parte inferiore dell'apparecchio e il cavo nell'acqua (5.). L'apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 32.
- Badare che la tensione di rete locale corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Disporre il cavo di allacciamento e la prolunga in modo tale che nessuno rischi di inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione e l'apparecchio lontano da superfici e oggetti caldi, nonché da fiamme aperte (6.).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- In caso di guasto o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e fare controllare e riparare l'apparecchio in un negozio specializzato. Non provare in nessun caso a riparare l'apparecchio da sé (7.)! La responsabilità per eventuali danni non viene assunta dal fabbricante in caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di scemate capacità fisiche, sensoriali e mentali, oppure a causa di inesperienza o di ignoranza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non possono servirsi dell'apparecchio senza la sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.

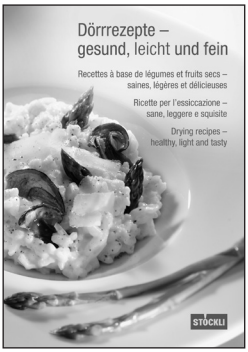
Accessori

I cestelli addizionali aumentano la capacità di essiccazione fino a 5 kg



Cestello in materia sintetica (1 pz.)
Art. No. 0077.1301

Inserto in silicone per cestelli.
L›inserto in silicone permette di essiccare senza problemi anche la frutta molto succosa, confezione da 2 pezzi.
Art. No. 0070.02



Libro di ricette
Art. No. 1643

Cavatorsolo
Art. No. 0070.10

Vogliate osservare quanto segue:

Leggete attentamente le istruzioni sull'uso. Persone non familiarizzate con le istruzioni sull'uso come pure bambini non sono autorizzate ad usare l'apparecchio. Usate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso abusivo è severamente vietato per i pericoli inerenti.

Prima della messa in funzione:
La tensione di rete deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta di omologazione dell'apparecchio. Non usare mai l'apparecchio con cavo di rete o spina difettosi.
Badate che il cavo (ed eventualmente quello di prolungamento sia disposto in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenete lontano il cavo di corrente da basi o oggetti caldi.

Messa in funzione
- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato tutti i punti sopraelencati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio dev'essere asciutta, antisdrucciolevole e piana.
- Non usate mai un apparecchio o un cavo difettoso.
- Alla prima messa in funzione lasciate l'apparecchio vuoto (senza alimenti da essiccare) per 10 minuti su posizione 6. Quindi risciacquate le griglie essiccazione ed il coperchio (mai la parte inferiore) con acqua calda e asciugateli con uno strofinaccio. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Disporre a strati gli alimenti da essiccare nelle griglie. Posare le griglie sull'apparecchio. Vi si possono accatastare fino ad un massimo di 10. Posare sopra il coperchio e collegare l'apparecchio alla rete. Entrerà in funzione la ventilazione. Vogliate rilevare la temperatura adatta per l'essiccazione dalle pagine 36 e 37. Regolate la giusta posizione mediante il regolatore di temperatura.
- Non lasciare mai inosservato l'apparecchio in funzione.
- Durante l'esercizio l'apparecchio si riscalda.
- Non trasportare l'apparecchio caldo in funzione.
- Usate unicamente accessori originali.

Pericolo d'incendio
Non porre mai panni o simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio). Non coprire mai la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio.

Pulitura

- Prima della pulizia togliere la spina dalla presa di corrente.
- Aspettate ca. 30 min. che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.
- Le griglie si possono lavare con i soliti detersivi, sono resistenti alla lavastoviglie.
- Mai immergere in acqua o altri liquidi la parte inferiore dell'apparecchio (pericolo di cortocircuito). Pulite la copertura e la parte inferiore soltanto con un panno umido.
- E' severamente proibito penetrare con oggetti qualsiasi nella parte inferiore o di aprire quest'ultima.

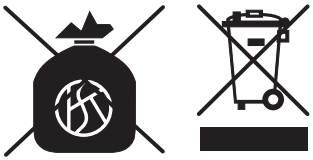
Disturbi/Riparazioni

L'apparecchio si spegne da solo. L'apparecchio è disturbato o guasto. Subito estrarre la spina.
Fonti di disturbo: L'apparecchio è disturbato nella sua parte inferiore da un sovraccarico termico. Il dispositivo di sicurezza ha interrotto il circuito elettrico.
Possibili cause: reti sovraccariche oppure motore di ventilazione difettoso.
Rimediare: Lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Togliere gli alimenti in eccesso. Ricollegare alla presa di corrente. Nuovo tentativo. Se l'apparecchio dopo un pò di tempo si spegne di nuovo, è guasto.
Far riparare l'apparecchio dal produttore. Si declina ogni responsabilità nel caso che la riparazione venga effettuata dal cliente.

Custodia dell'apparecchio

- Per la custodia, il cavo può essere riposto nell'apposito vano nella parte inferiore dell'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio in un luogo pulito ed asciutto inaccessibile ai bambini.

Smaltimento

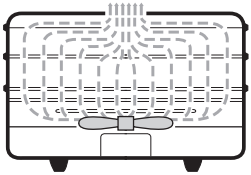


- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

Essiccare: Sano e moderno

Sano, conveniente e buono.
Essiccare è il modo più naturale e semplice di conservare a lungo frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche.
Le derrate essicate conservano il loro alto valore nutritivo e sono perciò non solo gustose, ma anche molto sane. Le provviste essiccate sono per di più un'alternativa conveniente alle conserve e alla surgelazione dispendiosa di energia. Poichè grazie all'essiccatoio le derrate fresche possono essere utilizzate durante la stessa stagione.

Essiccare con cura ed uniformemente con l'essiccatoio.
Mentre la regolazione continua di temperatura tratta con cura le derrate da essiccare, la circolazione di aria calda permette un'essiccazione assolutamente uniforme. Le derrate essiccate dall'essiccatoio quindi non solo sono buone e convenienti, ma anche sane!



La circolazione attiva dell'aria calda
Il segreto di un essiccamento perfetto

Come si usa

Preparazione degli alimenti da essiccare
Eliminare parti guaste, pulire ed asciugare bene con un panno o della carta da cucina gli alimenti. Per gli alimenti particolarmente acquosi utilizzare l'apparecchio solo con l'inserto in silicone (pagina 30, accessori). Tagliare a pezzi possibilmente della stessa grandezza e del medesimo spessore.
Collocare uniformemente su ogni griglia gli alimenti da essiccare. Non mettere i pezzi l'uno sull'altro, bensì vicini, mai a più strati. Si possano usare contemporaneamente fino a 10 griglie. Poggiare sopra il coperchio, collegare l'apparecchio con la presa di corrente e regolare con la manopola la temperatura desiderata.
Grazie alla ventilazione dell'aria, dopo poco tempo, si ottiene una temperatura uniforme dalla griglia inferiore fino a quello superiore e l'aria arricchita di umidità viene scaricata attraverso le fessure di scarico site nel coperchio. Grazie all'aria di riciclo gli alimenti sono essiccati contemporaneamente da due lati, per cui non occorre girarli ed i tempi di essiccazione sono ridotti notevolmente. A partire da 5 filtri di essiccazione si raccomanda una diversa disposizione dei filtri.

Conservazione:
Per una buona conservazione è indispensabile che le derrate siano completamente essiccate e raffreddate. Perché non assorbano umidità dall'aria, la conservazione deve avvenire in vasi o scatole a chiusura ermetica o anche in sacchetti di plastica o in imballaggi saldati. Tenere al riparo dalla luce. Nel caso di conservazione annotare la data di essiccazione.

Suggerimenti:
- Affinché frutta e verdura mantengano il loro colore naturale e non si scuriscano, prima di metterli nell'essiccatoio, spruzzatele con un po' di limone.
- Controllate il grado d'umidità dopo circa una settimana, tagliandone un pezzo. Se si formano ancora delle goccioline d'acqua, l'essiccazione non è sufficiente. Disponete nuovamente gli alimenti sulle griglie finché la prova di taglio sia soddisfacente.
- Fagioli e taccole essiccati, prima di cuocerli, dovrebbero essere immersi per una notte in acqua tiepida.
- Verdure e frutta essiccate destinate alla cottura dovrebbero essere immerse in acqua tiepida e lasciate a mollo per una notte. Per minestre e salse le verdure e le erbe aromatiche essiccate si mettono direttamente a cuocere.

Suggerimento speciale per gli appassionati dei funghi:
Pulire i boleti (porcini, porcini di castagno ecc.) solo con il coltello, senza lavarli. Se i funghi sono molto bagnati, togliere le lamelle sotto il cappello. Quindi tagliarli a fettine e spruzzarli finemente con succo di limone su entrambi i lati per mantenere il colore.

Le spugnole e funghi piccoli a lamelle possono essere essiccati interi. Attenzione: i chiodini non sono adatti né all'essiccazione né al surgelamento poiché con tale trattamento diventano molto duri.

Essiccazione della frutta su posizione 4 o 6

* Termostato:	
Posizione	Temperatura
3	40°
4	50°
5	60°
6	70°

Cosa, come, quanta: Tutta la frutta si essicca su posizione 6, dopo aver tolto torsoli, gambi e noccioli (escluse le ciliegie). Per evitare che diventi scura, prima dell'essiccazione, bisogna spennellarla con succo di limone.

A seconda della grandezza dei pezzi e del contenuto di umidità della frutta, questi tempi possono variare notevolmente.

Frutta	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore circa	Stato frutta essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Posizione*
Mele	spicchi ca. 15 mm di spessore fette ca. 8 mm di spessore	6-10 6-8	molto flessibile	600g	10-15%	6
Albicocche	dimezzare, taglio verso l'alto	10-18	flessibile	500g	20%	6
Ananas	sbucciare, fette di circa 8 mm di spessore	10-12	flessibile	500g	25-30%	6
Banane	sbucciare, dimezzare, dividere in quattro	8-12 6-10	flessibile	600g	20-25%	6
Pere	dividere in due, taglio verso l'alto fette di circa 8 mm di spessore	15-30 6-10	flessibile flessibile	600g 500g	20-25%	6
Fragole	dimezzate o intere	9-15	flessibile	250g 500g	20%	6
Fichi	dimezzare, taglio verso l'alto	10-12	secco	600g	20%	4
Ciliegie	intere o snocciolate	10-18	coriaceo	500g	25-30%	6
Uva	dimezzare, taglio verso l'alto	12-15	molto flessibile	500g	20%	6
Prugne/Susine	dimezzare, taglio verso l'alto	10-18	flessibile	500g	20%	6

Essiccazione delle erbe aromatiche su posizione 3

Tutte le erbe aromatiche si essiccano su posizione 3.

I tempi di essiccazione sono valori indicativi.
A seconda del tipo di erba, i tempi indicati possono variare.
Le erbe aromatiche si sbriciolano poco prima dell'uso.

Erba	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Posizione*
Basilico, santoreggia, aneto dragoncello, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina	essiccare intere o tagliate, lavare, porre su garza o cellulosa ad asciugare	3-7	friabile	3

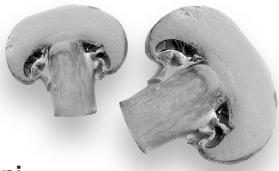
Essiccazione della verdure su posizione 5 o 6

Cosa, come, quanta: Ogni verdura si essicca su posizione 6 ad esclusione delle verdure per brodo, su posizione 5.

Le temperature ed i tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda della grandezza dei pezzi, questi tempi possono variare senibilmente.

Verdura	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato verdura essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Posizione*
Fagiolini	scottati interi	6-10	fragile	400g	15%	6
Piselli	sbucciarli, scottarli brevemente	8-10	duro	400g	25%	6
Cetrioli	non sbucciarli, fettine di ca. 1 cm di spessore	6-8	duro	400g	15%	6
Carote	sbucciarle, fettine di ca. 8 mm di spessore	6-8	duro	400g	15%	6
Porri	dimezzare, tagliare pezzi lunghi 6-8 cm, scottare	6-10	fragile	500g	20%	6
Peperoni/ Paprica	tagliare a strisce, larghe, circa 8 mm	8-10	flessibile	400g	20%	6
Sedano rapa	sbucciare, fettine di circa 8 mm di spessore, scottare	6-10	duro	400g	15%	6
Verdura per brodo	carote, sedano, porro, cavolo rapa, cavolo. Tagliare a strisce sottili, scottare	6-8	coriaceo	300g	10-15%	5
Pomodori	dimezzare, taglio verso l'alto fettine circa 6 mm di spessore	10-14 7-10	flessibile duro	400g 300g	15% 10%	6
Zucchini	non sbucciare, fettine circa 8 mm di spessore	7-8	flessibile	400g	15%	6

Essiccare i funghi su posizione 4



Essiccare tutti i funghi su posizione 4.

I tempi di essiccazione dati sono valori indicativi. Questi tempi possono variare a seconda del tipo di funghi e della grandezza dei pezzi.

Funghi	Preparazione	Tempo di essiccazione	Stato essiccato	Posizione*
Ogni tipo	Pulire bene, non tagliare i funghi piccoli, tagliare quelli grossi a fettine nel senso della lunghezza	2-6	coriaceo	4

Contents

	Page
Introduction	39
Technical Data	39
Safety first	40
Accessories	42
Please note the following	43
Preliminary Checks	43
Putting into Service	43
Fire risk	43
Cleaning	44
Faults and Repairs	44
Storing the Appliance	44
Healthy drying is always «in»	45
Instructions for use	46
Drying time chart	48
Warranty	51

Introduction

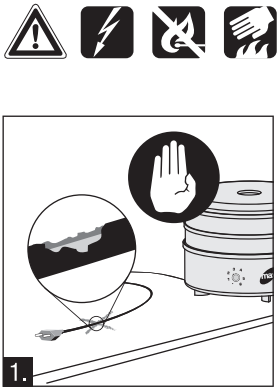
With DÖRRmax you have chosen a product to conserve food by a natural and energy-saving method.

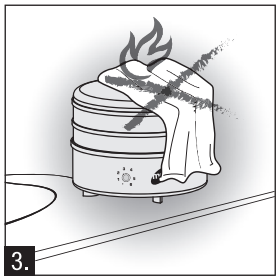
Technical Data

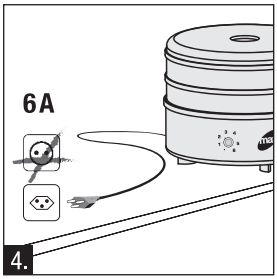
Supply voltage:	230 V / 50 Hz (Export 120 V)
Power consumption:	600 W
Temperature limit:	100°C with automatic cut-out
Dimensions:	ø 34 cm x 23 cm (D x H)
Weight:	2.3 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	Plastic PP and SAN
Qualified to:	CE
Warranty:	Two years from date of purchase
Temperature:	Continously variable on a scale from 1 to 6 (up to 70° C)

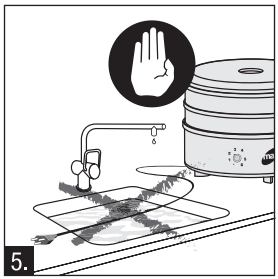
Safety first

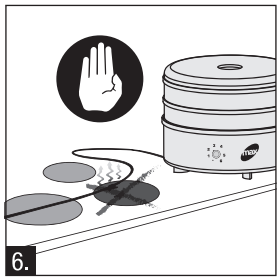
Read the safety advice thoroughly before the first use of your «DÖRRmax». Read the Operating Instructions carefully and keep them at hand. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

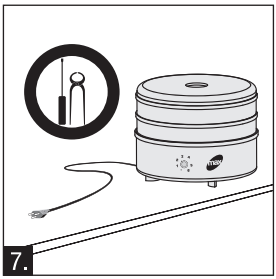












Attention! The appliance becomes hot during use – **there is a risk of burning!**

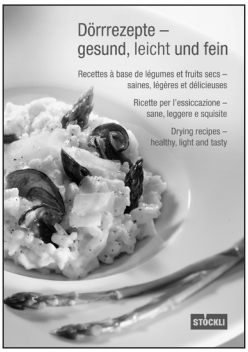
- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Keep children under supervision and make sure they cannot play with the appliance.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects.
- If used for long the appliance becomes hot. Only touch the rotating switch.
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!). Do not touch hot surfaces, but only the rotating switch (3.). Use only original appliance parts.
- The unit must be used with a power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 6 A fuse (4.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 6 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance and mains cable in water for cleaning (5.). Do also not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit!). Follow the cleaning and care instructions on page 44.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (6.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (7.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Persons, including children, whose physical, sensory or mental capacities or inexperience or lack of knowledge render them incapable of safely operating this appliance, must not use it without supervision or instruction by a responsible person.

Accessories

Additional trays increase the total drying capacity to 5 kg.

Plastic drying tray (1 pcs.)
Art. No. 0077.1301

Silicon insert for drying grille.
Thanks to this silicone insert, even juicy fruit can be dried without difficulty, pack of 2.
Art. No. 0070.02



Recipe booklet
Art. No. 1643

Apple corer
Art. No. 0070.10

Please note the following:

Read these instructions through thoroughly before use. Persons who have not fully familiarised themselves with these instructions and children should not attempt to use the apparatus. The Dehydrator must only be used strictly for the purposes described. The manufacturer disclaims all responsibility, legal or otherwise, for any damage caused to any person(s) or property arising from the misuse or misapplication of the appliance or by any departure from the instructions given herein.

Preliminary Checks:
Ensure that the electricity supply matches the one marked on the rating plate on the apparatus. Check that the mains cable and plug are in good condition. Make sure that the mains cable (and any extension cable used) is arranged so as not to form a tripping hazard and is not in a position where it maybe tugged so as to topple the Dehydrator. Keep the cable away from hot surfaces and other objects which may damage it.

Puffing into Service:
- When first using the Dehydrator, ensure that the above notes have been observed and that it is standing on a dry, even, non-slip surface so that it will not rock or slide.
- Do not attempt to use it if there is any sign of damage to it or the mains cable!
- When commencing use, let the Dehydrator run empty up to the maximum temperature (control positions) for 10 minutes, rinse the drying trays and lid (but not the base unit) with warm water and dry with a clean cloth. You are now ready to proceed!
- Place the product(s) to be dried in the drying tray and place the tray on the base unit. Up to a maximum of 10 trays can be used simultaneously. Put on the lid, plug in the mains cable to start the air-blower base unit and set the regulator to the required position in accordance with pages 48 and 49.
- Use only under constant supervision.
- The apparatus will become hot during use.
- Do not move whilst hot.
- Use only the original accessories.

Fire risk
Never place a cloth or similar over the Dehydrator as this will create a fire risk. The air-inlet and air-outlets of the Dehydrator must remain free at all times and must never be obstructed.

Cleaning

- Always remove the mains plug before cleaning and allow the apparatus to cool for 30 minutes.
- The trays may be washed in a dishwasher or by hand using a proprietary, non-abrasive washing-up liquid.
- The lower body section containing the air-blower must never be immersed in water or any other liquid as this may result in a short-circuit. It should be wiped with a small cloth lightly moistened with a washing-up solution and dried immediately.
- Under no circumstances should the base unit be opened or anything inserted into it.

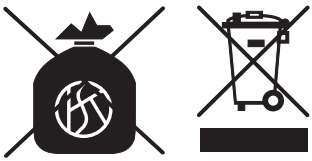
Faults and Repairs:

The appliance is designed to switch off automatically in the event of a malfunction or fault. If this occurs, remove the mains plug at once.
Probable causes:
The most likely cause of automatic shutdown is poor air circulation through obstruction of the air-inlet, overloading of the drying trays or failure of the fan motor.
Remedies:
Allow the Dehydrator to cool down, remove any excess product from the drying trays, reinsert the mains plug and try again. If a further cut-out takes place the unit should he returned to the manufacturer for repair. Any repair, or attempted repair, by anyone other then the manufacturer or his authorised repair agency, will invalidate the remaining warranty and absolve the manufacturer from any further liability.

Storing the Dehydrator:

- The power cable can be stowed in the special compartment provided on the base unit.
- Store the apparatus in a clean, dry location out of the reach of children.

Disposal

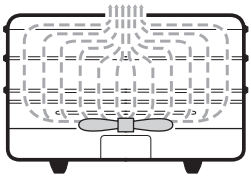


- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!

Healthy drying is always «in»

Healthy, cost-effective and good.
Drying is the most natural and the simplest way to preserve fruit, vegetables, mushrooms and herbs. Dried products retain the maximum nutritional value and consequently, are not only tasty but very healthy. Dried food is a cost effective and energy saving alternative to other ways of conserving your favourite food, including deep-freezing. So, thanks to the Dehydrator, fresh produce can now be dried in the plentiful season for enjoyment at a later date.

Gentle and even drying with the Dehydrator.
Through the temperature control of the dehydrator the contents are treated gently and its active warm-air circulation system ensures a high degree of drying consistency throughout. Consequently, when produce is dried with the dehydrator, not only are the valuable nutritional qualities fully preserved but also all of those subtle tastes are retained. It is not only economic, it is also healthy!



Active warm-air circulation
The secret of perfect drying

Instructions for use:

Preparation of Produce:
Clean the produce and cut away any damaged portions, then dry thoroughly with a cloth or kitchen towel. Always use the silicon insert for wet or very juicy products (see page 42, accessories). The produce should be cut into pieces of equal size and thickness as far as possible. Lay the produce evenly in each drying tray close together but not on top of one another.
A maximum of 10 trays may be dried simultaneously. Place the lid on the top tray, plug in to the mains and set the temperature regulator to the required position. Through the air circulation system, an even temperature will be reached from the bottom to the top tray after a short period of operation and the moist air will be expelled through the opening in the lid. The air circulation system will ensure that both sides of the produce are dried at the same time making it unnecessary to turn over the produce during drying and thus reducing the drying time. Even so we recommend to rotate the drying trays, if more than 5 are being used simultaneously.

Storage of Produce:
A prerequisite for perfect storage is that the produce must be absolutely dry and cooled. To ensure that the produce does not absorb further moisture from the atmosphere, it should be kept in airtight glass or plastic storage containers or vacuum packed. Mark the container with the date of storage and protect from light.

Hints:
- To help the product retain its natural colour and prevent it from becoming bleached during drying, brush it over lightly with lemon juice.
- Check approximately 1 week after drying by cutting a piece of the produce in half. If there is even the slightest sign of water droplets on the cut edge, it is not properly dried. Replace it in the drying tray(s) and dry further, until it remains totally dry when cut.
- Dried beans and mange-touts should be softened before drying by soaking overnight in lukewarm water.
- Dried vegetables and certain cookable dried fruit should be immersed in lukewarm water and allowed to soften overnight before drying. Dried vegetables and dried herbs for use in soups can be cooked as normal.

Hint for Fungi:
Gill fungi (e.g. Boleti) should be cleaned with a knife only and never washed. The stem of very wet fungi should be removed. Cut into slices and lightly coat both sides with lemon juice to preserve the colour.

Morels and smaller leaf fungi can be dried whole. Attention: Chanterelles should neither be dried nor deep frozen as they become very tough.

The best way to dry fruit is at position 4 or 6

* Temperature regulator:	
Position	Temperature
3	40°
4	50°
5	60°
6	70°

Produce, method and quantity: All fruit should be dried at position 6. Remove core, stalks and stones or pips (except for cherries). Do not peel. To prevent discolouration, brush with lemon juice before drying.

The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried and their water content.

Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Position*
Apples	ca. 15 mm thick wedges ca. 8 mm thick slices	6-10 6-8	very pliable	600g	10-15%	6
Apricots	halved, cut side to face upwards	10-18	pliable	500g	20%	6
Bananen	peeled and halved lengthways	8-12	pliable	600g	20-25%	6
Cherries	whole or pitted	10-12	leathery	500g	25-30%	6
Figs	halved, cut side to face upwards	10-12	dry	600g	20%	4
Grapes	halved, cut side to face upwards	12-15	very pliable	500g	20%	6
Pears	halved, cut side to face upwards ca. 8 mm thick slices	15-30 6-10	pliable pliable	600g 500g	20-25%	6
Pineapples	peeled, ca. 8 mm thick slices	10-12	very pliable	500g	25-30%	6
Plums	halved, cut side to face upwards	10-18	pliable	500g	20%	6
Strawberries	halved whole	9-15	pliable	250g 500g	20%	6

The best way to dry herbs is at position 3

All herbs should be dried at position 3.

The drying times quoted are recommended values only. Drying time may vary according to the type of herbs selected. Note: herbs should only be crushed immediately before use.

Produce	Preparation	Drying time in hours	Dryness test	Position*
Basil, chives, dill, parsley, rosemary, sage, savory, tarragon	Dry whole or chopped. Wash, arrange on gauze and dry.	3-7	brittle	3

The best way to dry vegetables is at position 5 or 6

Produce, method and quantity: All vegetables should be dried at Position 6, with the exception of soup vegetables which should use Position 5.

The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried.

Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Position*
Carrots	peeled, sliced ca. 8 mm thick	6-8	hard	400g	15%	6
Celery root	peeled, sliced ca. 8 mm thick, blanched	6-10	hard	400g	15%	6
Courgettes (baby marrows)	unpeeled, sliced ca. 8 mm thick	7-8	pliable	400g	15%	6
Cucumbers	unpeeled, sliced 1 cm thick	6-8	hard	400g	15%	6
Green beans	whole beans blanched	6-10	brittle	400g	15%	6
Soup vegetables	carrots, celery, leeks, kohlrabi, cabbage to be cut into fine strips and blanched	6-8	leathery	300g	10-15%	5
Leeks	halved, cut into 6-8 cm lengths, sliced and blanched	6-10	brittle	500g	20%	6
Peas	shelled, blanched	8-10	hard	400g	25%	6
Peppers (green and red)	cut into strips, ca. 8 mm thick	8-10	pliable	400g	20%	6
Tomatoes	peeled, halved, cut side to face upwards sliced, ca. 6 mm thick	10-14 7-10	pliable hard	400g 300g	15% 10%	6

The best way to dry mushrooms is at position 4

All mushrooms should be dried at position 4.

The drying times quoted are recommended values only. Drying time may vary according to type of mushrooms used and to the size of the pieces.

Produce	Preparation	Drying time in hours	Dryness test	Position*
All kinds	clean well, leave smaller mushrooms whole, slice larger ones lengthwise	2-6	leathery	4

2 Jahre Ans Anni Years GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Garanzia
Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviata con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore solo con la data e il timbro del venditore.

Warranty
We provide 24 months warranty from the date of purchase of this electrical appliance. During this period, we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the appliance if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the retailer.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp	

Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	

Art.-Nr.	

Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser	_____ _____ _____

8231/02.11

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Sede per la garanzia e le riparazioni per l'UE:
Warranty and repair address for the E.U.:

Hotz Service Center
Im Eschle 5
D-78224 Singen

Tel./Fax +49 (0) 7731 8851 82
Mobile +49 (0)172 747 5267
E-Mail: info@hotz-service-center.de

Ländervertretungen:
Représentations nationales:
Rappresentanze nei paesi:
Regional representatives:
Nationale vertegenwoordigingen:

Österreich:
Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax 05576-72625
Mobile 0676-5134736
E-Mail: richard.mathis@aon.at

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

max
MAXIMUM + VALUE

a trademark of
STOCKLI

8231/02.11/5'000